

Zpracoval:
Akce:

SJ PROJEKT - Stanislav Jiruška – email: sj@sjprojekt.cz
Modernizace technologického vybavení kuchyně
nemocnice v Jindřichově Hradci

Specifikace technologického vybavení a souvisejících prací
pro GASTRONOMICKÝ PROVOZ

Datum: 07-2019

1) AUTOMATICKÁ PÁSOVÁ MYČKA NÁDOBÍ

Specifikace technologického vybavení

Nabízená myčka (automat) musí splňovat následující parametry a být následujícího provedení:

- průběžný mycí pásový automat vhodný na mytí stávajícího patientského nádobí - clochový tablet systém - sada (1 sada = plochý tác, miska salát, miska polévka + víčko, porcelánový talíř, cloche, spodní část cloche) – vzorek používaného nádobí si může každý účastník zapůjčit při prohlídce
- ohřev elektro (400 V), maximální instalovaný příkon 50,6 kW
- směr levo-pravý
- předmycí, mycí a oplachový tank (minimálně dvojitý oplach) s mycími a oplachovými rameny v provedení CNS
- minimálně 2 rychlosti pásu
- průjezdná výška musí umožňovat mytí stávajícího kompletního tabletového systému
- včetně dvojnásobné sušící zóny minimálně celkové délky 1700 mm, která musí mít minimálně 2 x topný registr a 2 x samostatný ventilátor
- včetně rekuperace využívající zbytkovou energii z výstupního vzduchu
- koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu
- teplota výstupního vzduchu +25 °C (+/- 10%)
- množství výstupního vzduchu vysálaného z myčky 300 m³ (+/- 10 %) za hodinu provozu
- přípoj na SV změkčenou do tvrdosti 0-3°dH
- spotřeba SV za hodinu provozu 200 l/hod. (+/- 10%)
- myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťová, vč. zvukové a tepelné izolace, s centrálním odpadem
- pás musí být univerzální, vhodný pro dané myté předměty, s osovým odstupem prstů v rozmezí od 80 mm do 100 mm, včetně příčné výztuhy na ukládání nosných košů pro předměty v nich uložené
- maximální délka myčky 6200 mm (limitováno rozměry umývárny)
- maximální přesah myčky do kuchyně může být 850 mm (limitováno rozměry umývárny)
- maximální šířka musí umožňovat instalaci do stávajícího otvoru 1080 mm (limitováno rozměry umývárny)
- délka nakládací zóny 800 mm (+/- 10 %), (nakládací zóna = část myčky kde je pracovní výška 900 až 1100 mm)
- délka výjezdu 1000 mm (+/- 10 %), (vykládací zóna = část myčky kde je pracovní výška 900 až 1100 mm)
- každý mycí tank musí být se samostatným čerpadlem na vypuštění náplně tanku
- mycí tanky musí být bezešvé, provedení se šikmým dnem
- kompletní servisní a uživatelská komunikace v CZ
- připravena pro připojení na monitoring HACCP
- připravena pro připojení na systém energetické optimalizace dle DIN 18875 pro ovládání a signalizaci
- musí umožňovat použití stávajícího tekutého mycího a oplachového prostředku

Minimální požadovaný výkon:

Nabízená myčka musí umýt minimálně 290 kompletních sad za maximálně 70 minut provozu při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně – **nutno doložit kapacitním výpočtem** (s ohledem na provedení nabízeného pásu). **Kapacitní výpočet je součástí nabídky.**

Každý účastník doloží výpočet včetně:

- délky aktivní mycí zóny dle DIN 10534
- popisu uložení kompletní sady nádobí do jednotlivých řad pásu
- uvedení rychlosti pásu dle DIN 10534
- osového odstupu prstu pásu
- úložné šířky pásu

- **předložení skutečného vzorku pásu 1:1, který je součástí nabídky** a okótovaného technického listu (nabízeného pásu). Vzorek pásu bude maximálně 1 m dlouhý, minimálně však takový, aby se dalo ověřit správné uložení všech kusů nádobí najednou.

Součástí dodávky bude automatický změkčovač pro potřebnou kapacitu myčky, s řídicí hlavou a s možností časového nastavení.

Uchazeč předloží s nabídkou (součástí nabídky):

- technický list výrobce s přesnou specifikací parametrů nabízené myčky
- technický výkres výrobce s přesnými rozměry nabízené myčky
- certifikát výrobce o autorizaci k obchodní a servisní činnosti uchazeče s nabízeným zařízením
- seznam minimálně tří dodávek uchazeče obdobného charakteru za poslední tři roky od data podání nabídky, přičemž za obdobnou dodávku se považuje dodávka pásového mycího vícetankového automatu od stejného výrobce jako je nabízená myčka uchazeče (seznam bude obsahovat typ stroje, datum dodání, místo dodání, cenu dodávky, kontaktní osobu + tel. číslo)

Související práce

- demontáž, odvoz a likvidace stávajícího zařízení
- úprava stávajícího přívodu studené vody pro připojení nového zařízení přes automatický změkčovač (zachování stávajícího měřiče vody)
- úprava roštu podlahové vpusti pro odvod odpadní vody z myčky, rošt musí umožňovat odvod odpadní vody do podlahové vpustě, přístup k protizápachovému uzávěru a musí řešit i případnou kolizi nohy myčky s roštem
- kontrola a popř. úprava stávající elektroinstalace (přívodní kabel, hlavní vypínač a jistič), pokud nebude pro instalované zařízení stávající elektroinstalace ve vyhovujícím stavu, bude nutné přivést nový el. kabel z rozvaděče, osadit nový jistič do rozvaděče a hlavní vypínač v dosahu instalovaného zařízení
- zaslepení (zakončení) nepoužitých stávajících instalací
- pokud bude při úpravě jednotlivých instalací poškozena dlažba, bude uvedena do původního stavu
- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, vyhotovení revizní zprávy na provedené práce, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení technikem při uvedení zařízení do provozu v rozsahu 2 hodin
- dodavatel zařízení umožní a zúčastní se instalace a připojení dávkovačů mycích a oplachových prostředků stávajícím dodavatelem

2) KONVEKTOMAT 20xGN1/1

Specifikace technologického vybavení

Varné zařízení pro automatické vaření masa, drůbeže, ryb, příloh/zeleniny, pokrmů z vajec / dezertů, pečiva. S inteligentním systémem k optimalizaci přípravy smíšených pokrmů při vaření ve velkém ale i a la carte a s plně automatickým systémem čištění a odvápnění.

Export dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB.

Zařízení musí mít schválen provoz bez dozoru.

Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace.

Možnosti vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli.

Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání.

Barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou.

Možnost ovládání více zařízení prostřednictvím jednoho displeje zařízení (zařízení musí být vzájemně síťově propojena).

Návod k použití a příručka k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci v Čj. Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody.

Automatické čištění a odvápnění generátoru páry.

Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s poznámkou o stupni čištění a množství chemie.

Čištění pomocí čistících tablet.

Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření i automatickými opravami chyb při nesprávném umístění.

Individuální programování varných programů.

Parní generátor s automatickým odvápněním.

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru.

Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnování.

Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu.

2 x zavážecí vozík - zavážecí konstrukce (odstupy vsunů 63 mm) s kolečky – originální příslušenství.

Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301.

Ruční sprcha s navíjecím mechanismem.

Přípustné pevné připojení k odpadu.

Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IP X 5.

Podélný zásuvný rošt pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádoby.

Připraveno pro připojení na monitoring HACCP.

Připraveno pro připojení na systém energetické optimalizace dle DIN 18875 pro ovládání a signalizaci.

Maximální instalovaný el. příkon 37 kW.

Včetně požadovaného příslušenství:

- mycí tablety 10 balení
- leštící tablety 5 balení
- nerezová GN1/1, hluboká 60 mm - 10 ks
- nerezová GN1/1 s uchy, hluboká 200 mm - 10 ks
- nerezová GN1/1 děrovaná, hluboká 150 mm - 5 ks
- nerezová GN1/1 s uchy, děrovaná, hluboká 200 mm - 5 ks

Uchazeč předloží s nabídkou (součást nabídky):

- technický list výrobce s přesnou specifikací parametrů nabízeného zařízení
- technický výkres výrobce s přesnými rozměry nabízeného zařízení

Související práce

- demontáž, odvoz a likvidace stávajícího zařízení
- vybourání stávajícího stavebního soklu
- úprava stávajících přívodů vody pro připojení nového zařízení

- úprava stávajícího odpadu u sousedního zařízení (kombivýlevky) pro připojení nového zařízení
- úprava roštu podlahové vpusti pro zajištění zavážecím vozíkem do konvektometru – v místech kde budou přes rošt jezdit kolečka, musí být protiskluzná úprava nahrazena hladkou
- příprava nové elektroinstalace - přivést nový el. kabel z rozvaděče, osadit nový jistič do rozvaděče a hlavní vypínač v dosahu instalovaného zařízení
- zaslepení (zakončení) nepoužitých stávajících instalací
- doložení nové dlažby a obkladu v místě instalace nového zařízení
- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, vyhotovení revizní zprávy na provedené práce, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení kuchařem v rozsahu 2 x 6 hodin

3.1) MULTIFUNKČNÍ PÁNEV

Specifikace technologického vybavení

Multifunkční přístroj k vaření, restování, smažení a fritování, automatická příprava masa, ryb, zeleniny a příloh, pokrmů z vajec a omáček, mléčných a sladkých pokrmů.

Využitelný objem min. 150 litrů.

Automatické a manuální režimy úpravy pokrmů.

Kompletní ovládání v Čj.

Ovládání pomocí dotykové obrazovky.

Možnost uložení vlastních programů (receptů).

Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

Motorové vyklápění pánve.

Systém automatického dávkování s volbou množství vody.

Automatické zvedání a spouštění košů k vaření nebo smažení.

Integrovaná el. zásuvka 230 V.

Rozhraní USB.

Možnost vaření bez dozoru.

Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem.

Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301.

Vypouštění vody přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění).

Datová paměť HACCP.

Návod k použití a příručka k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci v Čj.

Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IP X 5.

Připraveno pro připojení na monitoring HACCP.

Připraveno pro připojení na systém energetické optimalizace dle DIN 18875 pro ovládání a signalizaci.

Maximální instalovaný el. příkon 45 kW.

Pánev bude instalována na nerezový sokl.

Včetně požadovaného příslušenství:

- vozík na automatické čerpání a filtrování oleje a hygienické uchování oleje
- vozík pro manipulaci s GN, výškově nastavitelný (pro vypouštění omáček, polévek z pánve apod.)
- rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku
- 3 x varný koš
- 3 x fritovací koš
- 1 x špachtle
- 3 x rošt na dno pánve

Uchazeč předloží s nabídkou (součástí nabídky):

- technický list výrobce s přesnou specifikací parametrů nabízeného zařízení
- technický výkres výrobce s přesnými rozměry nabízeného zařízení

- seznam minimálně tří dodávek uchazeče obdobného charakteru za poslední tři roky od data podání nabídky, přičemž za obdobnou dodávku se považuje dodávka od stejného výrobce jako je nabízené zařízení uchazeče (seznam bude obsahovat typ stroje, datum dodání, místo dodání, cenu dodávky, kontaktní osobu + tel. číslo)

3.2) PRACOVNÍ STŮL

Specifikace technologického vybavení

Pracovní stůl, atypický doměrek k varnému bloku (výřez na PD), rozměr dle varného bloku, uzavřené provedení (ze stran a vzadu), bez zadního lemu, v přední části vpravo 2 x spodní police, vlevo skříňové provedení, prostor pro zapuštění hlavního vypínače k multifunkční pánvi v přední části skříňky, v zadní části skříňky prostor pro přívodní kabel, rozměr skříňky dostatečný pro umístění a přístup k hlavnímu vypínači, součástí stolu bude integrovaná el. zásuvka na 230 V (zapuštěná, s krytím proti stříkající vodě), stůl bude instalován na nerezový sokl. Stůl (soklová část) může být zároveň využit pro přípravu nových instalací.

Související práce

- demontáž, odvoz a likvidace stávajícího zařízení
- pokud to bude nutné, tak případné odbourání stavebního soklu a zapravení stávající podlahy
- úprava stávajícího přívodu vody pro připojení nového zařízení (pánve)
- vybudování odpadu pro připojení nového zařízení (pánve)
- příprava nové elektroinstalace - přivést nový el. kabel z rozvaděče, osadit nový jistič do rozvaděče a hlavní vypínač v dosahu instalovaného zařízení
- příprava el. kabelu pro připojení integrované el. zásuvky v pracovním stole
- zaslepení (zakončení) nepoužitých stávajících instalací
- doložení nové dlažby a obkladu v místě instalace nového zařízení
- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, vyhotovení revizní zprávy na provedené práce, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení kuchařem v rozsahu 2 x 6 hodin

4.1) SKLOPNÝ KOTEL S MÍCHADLEM

Specifikace technologického vybavení

Sklopný kotel s míchadlem o využitelném objemu minimálně 150 litrů.

Kotel musí umožňovat přípravu bramborové kaše z brambor bez nutnosti použití dalšího zařízení.

Celonerezové provedení včetně vnitřního výstuhového rámu, vnitřní plášť kyselinoodolný, plášť kotle o minimální síle 3 mm, elektronické ovládání, displej, programovatelný, paměť na programy, automatické dávkování vody s možností volby přesného množství, plně izolovaný dvojité plášť, automatické doplňování vody do pláště, elektrické vyklápění kotle. Integrované míchací rameno s možností vyjmutí a mytí v průmyslové myčce. Nastavení rychlosti otáčení ramene, zpětný chod míchacího ramene, bezpečnostní víko s plnicím otvorem pro přidávání surovin za chodu míchacího ramene.

Včetně oplachové sprchy, scezovacího síta, míchacího nástavce, šlehacího nástavce a čistícího nástavce.

Připraveno pro připojení na monitoring HACCP.

Připraveno pro připojení na systém energetické optimalizace dle DIN 18875 pro ovládání a signalizaci.

Maximální instalovaný příkon 31,5 kW.

Ochrana proti průniku vody minimálně IPX5

Kvůli umístění kotle a navazujícímu pracovišti vlevo je nutné, aby kotel byl vybaven otevíráním víka vpravo ke zdi.

Kotel musí umožňovat připojit do sestavy další kotel o objemu 200 litrů (pod společnou nohu pro dva kotle).

Včetně instalační sady pro ukotvení kotle na stávající podlahu.

Uchazeč předloží s nabídkou (součástí nabídky):

- technický list výrobce s přesnou specifikací parametrů nabízeného zařízení
- technický výkres výrobce s přesnými rozměry nabízeného zařízení
- seznam minimálně tří dodávek uchazeče obdobného charakteru za poslední tři roky od data podání nabídky, přičemž za obdobnou dodávku se považuje dodávka od stejného výrobce jako je nabízené zařízení uchazeče (seznam bude obsahovat typ stroje, datum dodání, místo dodání, cenu dodávky, kontaktní osobu + tel. číslo)

4.2) STŮL S DŘEZEM

Specifikace technologického vybavení

Stůl s dřezem, doměrek ke stávajícímu pracovišti, vlevo lisovaný dřez 290x400x200 mm, zadní lem, spodní police, rozměr dle PD.

4.3) PODLAHOVÁ VPUŠŤ S ROŠTEM

Specifikace technologického vybavení

PV bude obsahovat vyjímatelný sifon s možností čištění, spodní díl s límcem pro 2-dílnou vpusť DN100, svislý odtok, koš svislý pro vpusť DN100, sifon svislý pro vpusť DN100, bez těsnícího kroužku, těsnící kroužek na sifon DN100, vana nerez včetně příslušenství, mřížkový rošt protiskluzný. PV bude připravena na napojení izolace a dlažby. Použitý materiál AISI 304. Rozměr PV bude odpovídat požadavku výrobce sklopného kotle (4.1).

Související práce

- demontáž, odvoz a likvidace stávajícího zařízení – stávajícího sporáku a stolu s dřezem
- příprava nových instalací pro sklopný kotel s míchadlem
- bourací, stavební a instalační práce související se zabudováním nové podlahové vpusť
- úprava stávajících instalací (posunutí) pro stůl s dřezem (bude využita stávající nástěnná baterie)
- zaslepení (zakončení) nepoužitých stávajících instalací
- doložení nové dlažby a obkladu v místě instalace nového zařízení
- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, vyhotovení revizní zprávy na provedené práce, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení kuchařem v rozsahu 6 hodin

5) BANKETOVÝ VOZÍK

Specifikace technologického vybavení

- vyrobeno z chromniklové oceli 18/ 10 (AISI 304)
- provedení dvouplošné, izolované
- lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm
- rovnoměrné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor
- madlo pro transport na zadní straně vozíku
- odkládací zásuvka na zadní straně vozíku
- zapuštěná madla na bocích vozíku
- digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku - ovládání a kontrola teploty vnitřního prostoru vozíku (30-90 °C), ovládání zvlhčování
- dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem
- aretace dveří, uzavírání klikou se zámkem
- masivní rohové nárazníky
- 4 otočná kolečka, z toho dvě s brzdou
- napájení vozíku: 230 V

- Maximální rozměry (mm): 600×850×1500
- Kolečka (mm): minimálně 125
- Počet zásuvů: minimálně 15
- Příkon (kW): minimálně 2,3
- Kapacita: 15× GN 1/1-65 nebo 7× GN 1/1-100 + 1× GN 1/1-65 nebo 7× GN 1/1-150 nebo 5× GN 1/1-200

Související práce

- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení technikem při uvedení zařízení do provozu v rozsahu 0,5 hodiny

6) KROUHAČ ZELENINY

Specifikace technologického vybavení

Motorový blok – indukční motor, asynchronní motor nevyžadující žádnou údržbu, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, automatický restart. Kryt motorového bloku nerezový. Jedna regulace rychlosti.

Krouhací hlava – plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje. Celokovové provedení. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem. 1 x kruhový plnicí otvor o minimální ploše 235 cm² a minimálním objemu násypky 4 litry. 1 x trubicový otvor o minimálním průměru 55 mm. Páka s posilovačem pohybu. Příkon minimálně 750 W – 230 V. Minimálně 370 ot./min.

Požadované příslušenství:

hranolkovač 10x10 mm

plátkovač 1 mm

plátkovač 3 mm

strouhač 1,5 mm

strouhač 3 mm

strouhač 5 mm

nudličkovač 2x2 mm

nudličkovač 4x4 mm

kostičkovač 14x14x14 mm

nástěnný držák nerez (tvar kříž) – 5 věšáků pro 8 – 10 velkých disků

Související práce

- montáž nového technologického vybavení, odzkoušení, zprovoznění, předložení veškeré potřebné dokumentace (návod, prohlášení apod.)
- zaškolení technikem při uvedení zařízení do provozu v rozsahu 0,5 hodiny

Technické požadavky na nerezový nábytek (všeobecně – pokud není v PD uvedeno jinak)

Kvalita materiálu - austenitická nerezová ocel 18cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, AISI 304 = kompletní výrobek

Povrchová úprava - brus zrnitost 240 = kompletní výrobek

Vrchní desky stolu - tloušťky 40 mm, sendvičově podlepené jednostranným LTD – bez nutnosti použití nátěru. Síla použitého materiálu desky min.1,2mm. Desky musí být pevně zavařeny a vybroušeny a opatřeny lemy v.40mm dle potřeb stavby, provedení lemů skládané s přehyby plně uzavřené.

Dřezy do pracovních desek musí být vybroušeny. Použité dřezy musí být v lisovaném provedení.

Konstrukce stolu - musí s deskou tvořit celek. Použité nohy konstrukce z jeklu 40/40 o tloušťce min 1,2mm. Konstrukce musí být uzavřena plastovou nožkou s kovovým retifikačním šroubem s redukcí ±30mm. Žádné spoje konstrukce stolu nesmí být nýtovány.

Podnoží opatřena trnožemi nebo policemi, které jsou vyztužené profilem, který je pevně spojen s policí svárem, spodní hrany zaoblené falcovým ohybem z plechu min.0,8 mm s celoplošnou nosností 80kg.

Podnoží stolů je dle specifikace opatřeno s bočním, zadním opláštěním tl. plechu 1mm nebo křídlovými, posuvnými dvířky, zásuvkou, zásuvkovým blokem, vsuny na GN.

Konstrukce stolů bude opatřena uzemňovacími šrouby.

Police pevně přivařené včetně podélné profilované výztuhy.

Čela zásuvek a dvířek jsou z plechu tl.1mm a jsou dvouplášťové a opatřeny nerezovými madly.

Zásuvky jsou na nerezových ložiskových pojezdech, možnost plného výsuvu s nosností 50kg.

Zásuvky, dřezy jsou krytovány plechem i z bočních stran

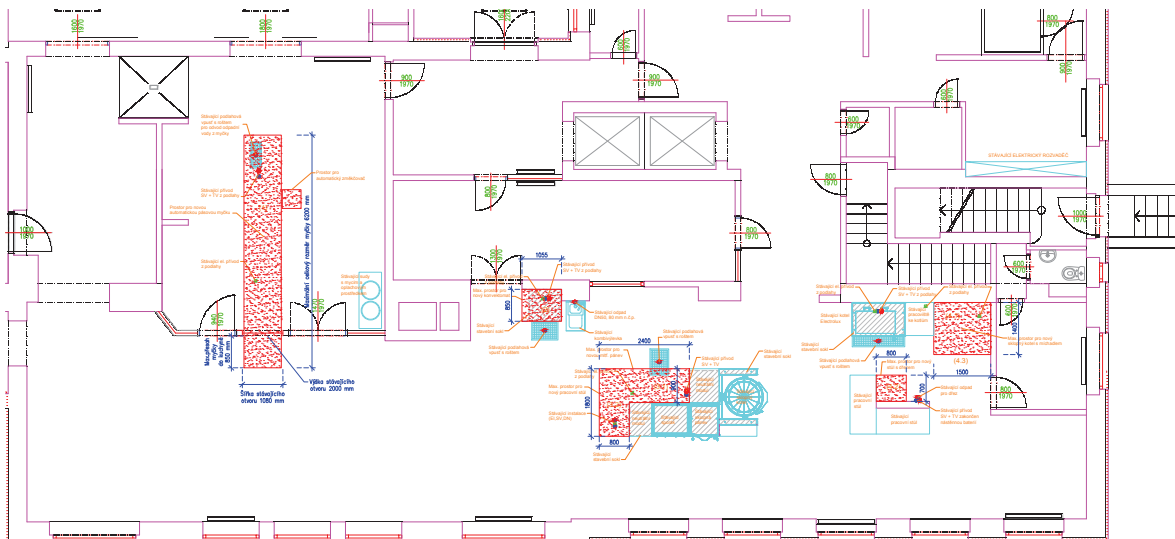
Před výrobou nábytku nutné přesné zaměření na stavbě.

Ostatní

- 1) Veškerá úprava instalací a rozvodů bude provedena dle platných předpisů a norem. (přesné provedení odsouhlasí investor před realizací)
- 2) Veškeré instalace rozvedené po povrchu budou vedeny v lištách nebo instalačních lávkách. (přesné provedení odsouhlasí investor před realizací)
- 3) Veškeré provedené prostupy budou začištěny a uvedeny do původního stavu. (přesné provedení odsouhlasí investor před realizací)
- 4) Jakékoliv zásahy do podlahy popř. prostupy skrz podlahu budou řádně ošetřeny proti vodě a popř. bude provedeno doplnění hydroizolační vrstvy tak, aby nedocházelo k průsaku vody do 1.PP. (přesné provedení odsouhlasí investor před realizací)
- 5) Nabízené zařízení musí být možné zrealizovat do stávajících stavebních a instalačních možností gastronomického provozu (stávající el. rozvaděč, rozvody vody, tlak vody, kanalizace).
- 6) Projektové podklady nemusí odpovídat skutečnosti. Každý uchazeč by se měl seznámit se skutečným stavem. Všem uchazečům bude umožněno před podáním nabídky seznámit se se stávajícím stavem (technologickým, stavebním, instalačním).
- 7) Každý uchazeč doloží ke své nabídce zpracovanou technologickou PD s návrhem nabízeného technologického vybavení.
- 8) Pro zpracování nabídky a případnou dodávku slouží specifikace technologického vybavení a souvisejících prací a výkresová část PD.
- 9) V případě, že nabízené zařízení nemá shodné parametry popsané v příslušné specifikaci, jsou přípustné jedině lepší. **Ke každému zařízení uvedenému v této specifikaci doloží uchazeč technický list.**
- 10) Ještě před zadáním do výroby (objednáním) jednotlivých zařízení a jednotlivých částí dodávky musí výrobní dokumentaci (popř. technické listy) odsouhlasit investor.
- 11) Součástí dodávky je zpracování technologické PD skutečného provedení.

Skutečné požadavky na stavební připravenost, vybavenost a rozměry jednotlivých zařízení, musí dodavatel ještě před realizací překontrolovat se skutečností a případné vhodnější/lepší řešení navrhnout investorovi.

[illegible]



POZNÁMKY:
Připravené podklady nemusí odpovídat skutečnosti. Každý uchazeč by se měl seznámit se skutečným stavem.
Všimněte si, že vzhledem k tomu, že se jedná o projekt, nelze poskytnout žádné záruky za správnost a úplnost
stavby, instalací.

STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	PŘEDPOKLÁDANÉ STÁVAJÍCÍ INSTALACE
STÁVAJÍCÍ STAVĚNÍ	• přívod studené vody
	• přívod teplé vody
	• odpad
	• přívod elektřiny

ST PROJEKT, s.r.o. IČO 259 080, sídlo společnosti: Příjezd a parkoviště dle požadavků vlastníka a okolních obyvatel.			
Jednotlivce: Stanislav Janda	Uzemní: Stanislav Janda		
Dat: 2024/05/15	Uzemní: 2024/05/15	Terén: 4 x 4	
Míst: Vlastní objekt	Míst: Vlastní objekt	Měřítko: 1 : 50	
Číslo projektu: 2024/05/15	Číslo projektu: 2024/05/15	Stavba: DC	
Název: VÝSTAVBA VEŘEJNÉHO MÍSTNÍHO ÚŘADU v AREálu, 00000			Město: (V - 201)
Dělník: (V - 201)	Dát: 2		Pod: